



STÉPHANIE BOUTET

Candidate — Cheffe pâtissière de l'année 2026

Pâtissière — Julie Vachon Chocolats

Après une formation en pâtisserie à l'École hôtelière de la Capitale, Stéphanie Boutet a développé depuis 2014 une expérience diversifiée au sein de plusieurs maisons. Aujourd'hui pâtissière chez Julie Vachon Chocolats, elle se distingue par sa rigueur, sa curiosité et son désir constant de perfectionner ses techniques.

Pour Stéphanie, la pâtisserie va bien au-delà de la maîtrise des gestes : elle cherche à comprendre les ingrédients, leurs réactions et les solutions permettant d'atteindre le meilleur résultat. Créative, consciencieuse et passionnée, elle accorde également une grande importance au partage de ses connaissances et au travail d'équipe. Son parcours est guidé par l'humilité, la curiosité et la persévérance.